

**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA  
FAKULTI SENIBINA PERANCANGAN DAN UKUR  
JABATAN SENIBINA DALAMAN**

**OKTOBER 2009**

Adalah disyorkan bahawa Laporan Projek Penyelidikan ini yang disediakan

oleh

**MAS WIDAYU BT SALIM**

bertajuk

**Cadangan Rekabentuk Dalaman bagi Restoran Nasi Kandar Nasmir  
di 1<sup>st</sup> Curve Business Centre, Taman Desa Rishah, Mukim Hulu Kinta, 36000 Ipoh Perak**

diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada syarat untuk memperolehi Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia Laporan :	_____	En. Anwarul Munazil B. Mohd Puaad
Koordinator Kursus :	_____	Pn. Azizah Bt. Ajis
Koordinator Program :	_____	P.M. Dr. Mohd.Sabrizaa B. Mohd Rashid

## **ABSTRAK**

Projek tahun akhir bagi subjek rekabentuk dalaman ini adalah kesinambungan bagi semua aspek – aspek dan pembelajaran yang telah diserap dalam subjek rekabentuk dalaman pada tahap diploma. Pelajar perlu mahir dalam komunikasi yang berkesan melalui persembahan grafik mahupun dokumentasi. Seterusnya pengetahuan dan pemahaman dalam teknikal, proses rekabentuk dan pembangunan konsep. Aspek – aspek demikian perlu ada dalam memulakan sesebuah projek. Projek kali ini memaparkan pelbagai isu dan masalah berkaitan restoran mamak. Nasmir Holding Sdn Bhd adalah salah sebuah syarikat yang sedang membangun dan menaikkan nama dalam perniagaan restoran mamak. Bagi memajukan perniagaan ini, pihak mereka telah membuat keputusan untuk membuka cawangan baru. Tapak yang dipilih adalah seperti yang dinyatakan. Analisa tapak amat penting dan ini merupakan proses pemilihan tapak projek yang sesuai untuk bangunkan restoran. Selepas itu, kajian kes perlu ada sebagai panduan sebelum melakukan proses rekabentuk yang lain. Pelbagai proses yang dijalankan termasuk perbincangan bersama klien bagi memastikan projek berjalan dengan lancar. Proses rekabentuk yang berlaku mengambil kira pelbagai aspek termasuk elemen – elemen rekabentuk. Dalam proses tersebut, idea – idea mula dikeluarkan dan akhirnya, rekabentuk yang terhasil akan dikemaskini.

## **PENGHARGAAN**

Syukur kehadiran Ilahi kerana dengan limpah dan kurnia-Nya dapatlah saya menyempurnakan tugas ini walaupun banyak kekangan dan halangan yang berlaku, namun dengan Rahmat-Nya, sedikit demi sedikit, saya dapat menyelesaikannya. Dikesempatan ini, jutaan terima kasih saya ucapkan kepada pensyarah subjek ini kerana memberi peluang kepada saya untuk mendapatkan penambahan masa penghantaran berikutan masalah yang tidak dapat saya elakkan.

Jutaan terima kasih juga kepada pihak – pihak yang berkenaan termasuk pengarah Nasmir Holding kerana memberi kerjasama sepanjang proses mengumpul data tentang syarikat beliau. Begitu juga kepada pihak pemaju tapak projek di Taman Desa Rishah Ipoh Perak dengan bantuan pihak berkenaan bagi mengkaji tapak bangunan tersebut.

Akhir sekali, jutaan terima kasih kepada kedua ibu bapa saya dan rakan – rakan kerana tidak putus – putus memberi dorongan dan nasihat sepanjang masa penyempurnaan penulisan ini.

Abstrak	i
Penghargaan	ii
Isi kandungan	iii – vi
Senarai rajah	vii
Senarai gambar	viii
Bibliografi	ix - x
Senarai lampiran	xi

## **ISI KANDUNGAN**

<b>BAB 1</b>	<b>1.0</b>	<b>PENDAHULUAN</b>	
	<b>1.1</b>	<b>Pengenalan</b>	<b>1 - 2</b>
		1.1.1 Definisi	2
		1.1.2 Sejarah	3
	<b>1.2</b>	<b>MATLAMAT KAJIAN</b>	<b>4</b>
	<b>1.3</b>	<b>OBJEKTIF KAJIAN</b>	<b>5</b>
	<b>1.4</b>	<b>METODOLOGI KAJIAN</b>	<b>6 - 7</b>
	<b>1.5</b>	<b>KAEDAH KAJIAN</b>	<b>8 - 9</b>

## **BAB 1.0      PENDAHULUAN**

### **1.1      PENGENALAN**

Laporan ini adalah merupakan kursus matapelajaran terakhir bagi syarat penganugerahan Diploma Senibina Rekabentuk Dalaman, Universiti Teknologi Mara. Kursus ini merupakan latihan yang komprehensif tentang seni rekabentuk dalaman, di mana pada tahap ini pelajar dikehendaki menyediakan satu skim reka bentuk yang komprehensif berdasarkan kajian dan pemerhatian yang sensitif terhadap sesuatu isu ataupun permasalahan seni rekabentuk dalaman yang wujud di dalam proses merekabentuk. Laporan ini merupakan laporan cadangan merekabentuk Restoran Nasmir Nasi Kandar untuk projek akhir Diploma Senibina Rekabentuk Dalaman. Kepentingan projek ini adalah untuk memberikan cadangan rekabentuk dalaman yang baru berpandukan kepada kehendak pelanggan dan keperluan isu semasa berdasarkan kepada pemerhatian yang kritis.

Jika kita lihat fenomena di Malaysia sekarang, restoran, kedai makan mahupun gerai makan, tumbuh seperti cendawan. Dalam skop ini, saya hanya menumpukan kepada fenomena restoran mamak. Di mana – mana, ada sahaja gerai mamak mahupun restoran mamak yang tidak putus – putus mendapat kunjungan dari pelanggan yang pelbagai bangsa dan agama. Rakyat Malaysia sebenarnya bukanlah makan lebih dari yang lain tetapi mereka makan dengan jumlah yang sedikit tetapi kerap. ini menunjukkan, pertaburan restoran – restoran mamak di Malaysia tidak akan terhapus selagi adanya rakyat Malaysia yang memberi sokongan dan semangat kepada pemaju tersebut.

Jika diperhatikan, pelanggan lebih berminat dan tertumpu kepada gerai dan restoran mamak jika dibandingkan dengan restoran biasa. Mungkin terdapat beberapa sebab, seperti faktor layanan dan mungkin kerana penyediaan resepi makanan yang lebih sedap, seperti nasi kandar dan roti canai.